Lasanha à bolonhesa

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-a-bolonhesa

Huuummm... Essa dispensa comentários. Então, bora pra cozinha.

45 min 10 porções\

Ingredientes

- 250 g de massa para lasanha
- 4 colheres de farinha de trigo
- 3 colheres de margarina
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de creme de leite
- 1 colher de óleo
- sal e noz-moscada a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 300 g de carne moída
- 3 xícaras de polpa de tomate batida no liquidificador
- 3/4 xícara de água quente
- sal a gosto
- 200 g de presunto fatiado
- 200 g de mussarela fatiada

Modo de Preparo

MOLHO BRANCO

1. Derreta a margarina e doure a farinha em fogo baixo mexendo sempre, juntando o leite aos poucos.
2. Cozinhe até obter um molho encorpado, acrescente o creme de leite de uma vez e tempere com sal e noz-moscada.
3. Em seguida, reserve.

MOLHO À BOLONHESA

1. Refogue juntos o alho e a cebola até dourar.
2. Acrescente a carne moída até fritar, quando a carne estiver frita acrescente a polpa de tomate e a água misture o sal e cozinhe até ferver.

MONTAGEM

1. Em um refratário grande, coloque uma camada de molho à bolonhesa, massa para lasanha, presunto, mussarela, molho branco.
2. Adicione mais massa para lasanha presunto e mussarela e finalize com molho à bolonhesa.
3. Se preferir, polvilhe um pouco de queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar por aproximadamente 20 minutos.